



Fermirouge®

Levure œnologique
Saccharomyces cerevisiae

Pour l'obtention de vins rouges fruités et équilibrés.

Origine

Souche n° 7303 sélectionnée dans la région de Bordeaux par l'INRA de Narbonne.

Application

Fermirouge® est une levure sélectionnée pour la production de vins rouges fruités et équilibrés de "moyenne garde".

Fermirouge® est particulièrement adaptée à la vinification des cépages Gamay, Pinot noir, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet-Sauvignon, ...

Propriétés œnologiques

■ Cinétique de fermentation

- Phase de latence courte, cinétique régulière.

■ Rendement sucre/alcool

- 16 g de sucre pour 1 % d'alcool.

■ Caractéristiques technologiques

- Plage optimale de température : 10 à 28 °C.
La température maximale doit être soigneusement contrôlée pour une efficacité optimale.
- Pouvoir alcoogène : 15 %.
- Résistance au SO₂ libre : 50 mg/l.
- Faible production d'écume.

■ Caractéristiques du métabolisme

- Production de glycérol moyenne, 5 à 7 g/l.
- Production d'acidité volatile faible, généralement inférieure à 0,2 g/l.
- Production d'acétaldéhyde faible, inférieure à 20 mg/l.
- Production d'H₂S faible.
- Production de SO₂ faible, inférieure à 10 mg/l.

■ Développe des arômes fruités (fraise, framboise, griotte).

■ Possède une aptitude à fermenter les moûts issus de macération à froid (caractère cryophile).

■ Phénotype : neutre au facteur killer.

Dose d'emploi

Fermirouge® contient 10 milliards de cellules sèches actives par gramme.

Dose recommandée : 20 g/hl.

Conditionnement

Fermirouge® est conditionnée en paquet sous vide de 500 g.

Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 à 15 °C) et sec.

Mode d'emploi

Ensemencement de 50 hl à la dose de 20 g/hl

Protocole de réhydratation

Verser 10 l d'eau potable à 35 -38 °C dans un seau propre. Eviter les eaux chlorées.



Ajouter 500 g de sucre (ou 4 l de moût chauffé) et mélanger. En effet, c'est en milieu sucré à 5 % que les levures se réhydratent le mieux et commencent à se multiplier.



Verser 1 kg de levures dans la solution de réhydratation, tout en agitant vigoureusement pour une mise en suspension progressive.

Laisser gonfler le levain pendant 30 mn. Il se produit une mousse odorante, signe de la reprise d'activité des levures. Homogénéiser avant l'incorporation.



Phase d'incorporation

L'incorporation des levures réhydratées doit avoir lieu le plus tôt possible afin de limiter la prolifération de la flore contaminante. Pour éviter un choc thermique lors de l'ensemencement, la température du levain obtenu après réhydratation sera abaissée par ajout progressif de moût à fermenter (1 à 2 ajouts). L'ensemencement (manuel ou par pompe doseuse) aura lieu à l'encuvage. Un remontage avec aération favorise la répartition du levain dans la cuve et une bonne oxygénation du milieu.



Gestion de la fermentation



Après l'ensemencement avec les levures, le contrôle de la densité du moût permet un suivi quotidien du déroulement de la fermentation. Il importe de respecter la plage optimale de température spécifique à la souche. Il est également conseillé de prévenir les difficultés de fermentation grâce à une aération et un apport à mi-fermentation d'un bio-régulateur de fermentation, MAXAFERM®, à base de levures inactivées, de thiamine et de sels d'ammonium.

Bien qu'un soin optimal ait été accordé afin de veiller à ce que les informations fournies soient précises, aucun élément contenu ici ne peut être interprété comme impliquant une quelconque représentation ou garantie quant à la précision, à l'actualité ou à l'exhaustivité de ces informations. Le contenu du présent document est sujet à des changements sans préavis. Veuillez nous contacter pour obtenir la dernière version de ce document ou de plus amples informations.

VOTRE DISTRIBUTEUR